NAMARE

Cenone della Vigilia

24 DICEMBRE 2026 · CENA

ENTRÉE DI BENVENUTO

Piccoli bignè con mousse al Parmigiano e tartufo
Canapé di salmone con salsa tartara

In accompagnamento, un calice di Trentodoc Revì

GLI ANTIPASTI

Insalatina di mare verace con gelée di agrumi,
finocchio croccante e sedano

Cannoli di vitello in salsa tonnè

Carpaccio di Angus con robiola, cipolla caramellata,
rucoletta e scaglie di Parmigiano

Cuore di baccalà in tempura con maionese di soia

Caramella di salmone scozzese ripiena di insalatina di rinforzo,
con erba cipollina tritata e pepe rosa

Cocktail di gamberi al passion fruit con sfogliette di sedano rapa

AL CENTRO TAVOLA, DOPO GLI ANTIPASTI

Piccoli assaggi di insalatina di rinforzo
e pizza di scarole con noci e uvetta

I DUE PRIMI

Risotto al limone con calamarelle, cremoso di zucca alla brace,
salvia e timo, crudité di scampi e gamberi bianchi
con zest di limone e mentuccia peperita

Mezzi paccheri al ragù di spernocchie,
pomodorino del Piennolo e vongole veraci

IL SECONDO

Trancio di ombrina con purè di patata e scorzetta d’arancia,
accompagnato da julienne di verdurine stufate dell’orto

SORBETTO

Alla mela verde

DOLCE NATALE

Cassata e piccole leccornie natalizie

BEVANDE INCLUSE

Acqua minerale · Coca-Cola · Vini Chardonnay e Piedirosso

€80 a persona